

TABELLE VITTUARIE

Per ragazzi ospiti dei servizi Minorili della Giustizia



ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE

ROMA 2000

TABELLE VITTUARIE

PER RAGAZZI

OSPITI DEI SERVIZI MINORILI DELLA GIUSTIZIA

LE TABELLE VITTUARIE SONO STATE STILATE DALLA DOTT.SSA
BRUNA LANCIA.

DIRIGENTE TECNOLOGO DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA
PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE.

SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE.

DOCENTE, PRESSO L'UNIVERSITÀ DI TOR VERGATA, DEL CORSO DI
DIPLOMA "DIETOLOGIA E DIETETICA APPLICATA".

HANNO COLLABORATO LE DIETISTE:

CINZIA LE DONNE

DEBORAH MARTONE

INDICE GENERALE

* Caratteristiche generali di una adeguata alimentazione nell'adolescenza	pag. 1
* Esempi di colazione	pag. 6
* Esempi di merenda - menù invernale	pag. 8
* Esempi di merenda - menù estivo	pag. 9
* Pane e frutta	pag. 10
* Menù alternativo per musulmani - menù invernale	pag. 11
* Menù alternativo per musulmani - menù estivo	pag. 15
* Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica	pag. 19
* Prospetti settimanali - menù invernale	pag. 20
* Prospetti settimanali - menù estivo	pag. 24
* Grammaturre pro-capite delle derrate alimentari e relative calorie	pag. 28
* Tabelle dietetiche menù invernale - I° settimana	pag. 33
* Tabelle dietetiche menù invernale - II° settimana	pag. 47
* Tabelle dietetiche menù invernale - III° settimana	pag. 61
* Tabelle dietetiche menù invernale - IV° settimana	pag. 75
* Tabelle dietetiche menù estivo - I° settimana	pag. 89
* Tabelle dietetiche menù estivo - II° settimana	pag. 103
* Tabelle dietetiche menù estivo - III° settimana	pag. 117
* Tabelle dietetiche menù estivo - IV° settimana	pag. 131
* Esempi di calcolo nutrizionale di una giornata alimentare - menù invernale/estivo	pag. 146

CARATTERISTICHE GENERALI DI UNA ADEGUATA ALIMENTAZIONE NELL'ADOLESCENZA

L'importanza di una corretta alimentazione, come fattore determinante per un equilibrato sviluppo e come specifico elemento di prevenzione di molte patologie dell'età adulta, è ormai ampiamente riconosciuta da parte di chi opera a livello scientifico e professionale nel campo della salute.

“Corretta alimentazione” significa, soprattutto, un apporto adeguato ed equilibrato di energia e nutrienti, in proporzione alle necessità di ciascun individuo.

L'uomo, come del resto tutti gli esseri viventi, per crescere e mantenere la propria struttura, per riprodursi, in una parola per vivere, ha bisogno di assumere dall'ambiente esterno determinate sostanze organiche ed inorganiche, i principi nutritivi o nutrienti, i quali, dal punto di vista chimico, sono rappresentati da proteine, grassi, carboidrati, sali minerali, vitamine ed acqua.

Quantità e qualità dei nutrienti da assumere variano in funzione dei bisogni, che sono diversi a seconda del sesso, dell'età, dell'attività fisica, delle condizioni fisiologiche.

L'organismo assume i nutrienti necessari attraverso gli alimenti che li contengono e li veicolano, i quali, a loro volta, sono costituiti da altri organismi animali e vegetali, o da parte di essi o da loro prodotti biologici, utilizzati così come tali o dopo manipolazione e trasformazione.

Tali nutrienti, si dividono in calorici e non calorici; tra i primi (calorici) annoveriamo i grassi sia animali che vegetali i quali sviluppano 9 Kcal per grammo, le proteine, sia animali che vegetali, le quali sviluppano 4 Kcal per grammo, ed infine i carboidrati o glucidi o idrati di carbonio o zuccheri (che sono la stessa cosa) i quali sviluppano 3,75 Kcal per grammo. Tale energia si libera sotto forma di calore e viene utilizzata dall'organismo per svolgere le sue funzioni.

I nutrienti non calorici invece sono costituiti dai sali minerali e dalle vitamine.

Fra le sostanze introdotte con l'alimentazione non va dimenticata l'acqua e la fibra alimentare.

L'acqua viene assunta sia con gli alimenti che con le bevande ed è considerata un nutriente essenziale, poiché la quantità prodotta con il metabolismo non è sufficiente a coprire il fabbisogno giornaliero dell'organismo. Quella utilizzata come bevanda

favorisce i processi digestivi, è fonte di sali minerali e svolge un ruolo importante anche come diluente delle sostanze ingerite oralmente, inclusi i medicinali.

La fibra alimentare, pur non potendosi considerare un nutriente, esercita effetti di tipo funzionale e metabolico che la fanno ritenere un'importante componente della dieta umana. Oltre che all'aumento del senso di sazietà e al miglioramento della funzionalità intestinale e dei disturbi ad essa associati (stipsi, diverticolosi), l'introduzione di fibra con gli alimenti è stata messa in relazione alla riduzione del rischio per importanti malattie cronico-degenerative, in particolare i tumori al colon-retto (in parte spiegata dalla diluizione di eventuali sostanze cancerogene e dalla riduzione del loro tempo di contatto con la mucosa), il diabete e le malattie cardiovascolari (in parte per una riduzione dei livelli ematici di colesterolo).

Una premessa importante da fare è che non esiste alimento completo che possa far fronte, da solo, a tutte le esigenze dell'organismo, poiché non c'è alimento che contenga tutti i nutrienti e che li contenga inoltre in quantità ottimale. Persino il latte materno, ritenuto alimento completo, lo è per il neonato solo nei primi mesi di vita.

Di conseguenza, il modo più semplice e sicuro per garantire, in misura adeguata, l'apporto di tutti i principi nutritivi indispensabili, è quello di variare il più possibile le scelte alimentari e di combinare opportunamente i diversi alimenti.

Comportarsi in questo modo significa non solo soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori, ma anche evitare il pericolo di squilibri nutrizionali e di possibili conseguenti squilibri metabolici.

I nutrizionisti di molti Paesi hanno semplificato il problema proponendo la suddivisione della vasta gamma di alimenti disponibili sul mercato in gruppi, caratterizzati dal contenere alimenti equivalenti (non uguali) per il loro patrimonio in nutrienti: ciò che varia è la quantità di alimento che è necessario assumere per assicurarsi una quota sostanziale del nutriente o dei nutrienti precipui del gruppo.

Le "Linee guida" per una sana alimentazione italiana, edite dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, suddividono gli alimenti in 5 gruppi:

- Il gruppo cereali e tuberi che comprende: pane, pasta, riso, altri cereali minori quali mais, avena, orzo, farro, oltre alle patate.
- Il gruppo costituito da frutta e ortaggi comprendente anche legumi freschi.
- Il gruppo latte e derivati che comprende il latte, lo yogurt, i latticini ed i formaggi.

- Il gruppo carne, pesce e uova. Da un punto di vista nutrizionale si possono includere in questo gruppo anche i legumi secchi.
- Il gruppo dei grassi da condimento che comprende tanto i grassi di origine vegetale quanto quelli di origine animale.

Saranno le preferenze individuali, le abitudini alimentari, il costo, la disponibilità sul mercato, tutti fattori non nutrizionali quindi, ma di carattere pratico, a guidare la scelta degli alimenti nell'ambito di ogni gruppo.

Per quanto concerne l'aspetto energetico, la quota giornaliera di calorie da introdurre viene determinata tenendo presente le raccomandazioni dei LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), i quali consigliano di diversificarla in base al sesso, alla fascia di età e all'attività fisica. Tale quota energetica dovrà essere ripartita fra i tre nutrienti calorici, in modo tale che le proteine rappresentino il 12-15%, i grassi il 25-30% ed i carboidrati il 55-60% dell'apporto energetico totale.

Nel caso specifico sono state stilate tabelle dietetiche destinate a fruitori, sia maschi che femmine, di età compresa fra i 15 e 21 anni, quindi di età adolescenziale.

Pertanto è d'obbligo illustrare brevemente le caratteristiche particolari di questa fascia di età.

L'adolescenza è una fase delicata della vita, tra l'infanzia e l'età adulta, caratterizzata da profondi mutamenti fisiologici perché l'organismo deve affrontare il massimo scatto di crescita, che precede la maturazione sessuale, e necessita, pertanto, di una quantità di energia e di nutrienti maggiore rispetto a qualunque altro periodo della vita (ad eccezione della gravidanza e dell'allattamento).

In particolare è richiesta una maggiore introduzione di calorie in relazione all'aumento dei bisogni energetici legati alla crescita, ma una grande attenzione va posta anche all'apporto di proteine e di ferro, necessari ai ragazzi per la costruzione delle masse muscolari e alle ragazze per supplire agli squilibri dovuti alle perdite che si verificano con le prime mestruazioni.

L'alimentazione dell'adolescente dovrebbe perciò essere ricca di alimenti fonte di amido (pane, pasta, patate, legumi), di proteine di alto valore biologico (pesce, carne, uova) ma anche di latte e formaggi, per il contenuto in calcio, di verdure, per la vitamina A, e di frutta e verdura a foglie fresche di stagione, per la vitamina C. Insomma un'alimentazione variata che prenda in considerazione tutti gli alimenti.

Ai concetti fondamentali, ora esposti, ci siamo riferiti per comporre le giornate alimentari degli adolescenti ospiti degli Istituti Penali Minorili, dei Centri di Prima Accoglienza e delle Comunità, privati, quindi, della libertà a causa dei reati commessi.

Si è tenuto conto della particolarità dei fruitori di questo vitto: ragazzi con una età compresa tra i 15 e i 21 anni che arrivano spesso malnutriti, per cui diventa di primaria importanza fornire loro un pasto magari abbondante ma comunque equilibrato, in modo tale da apportare tutti i nutrienti (proteine, glucidi, lipidi, fibra, vitamine e sali minerali) in maniera adeguata ma anche appetibile e gustosa.

In questo senso l'elaborazione dei menù proposti per i minorenni detenuti ha tenuto conto di criteri, ormai riconosciuti validi dalla Comunità scientifica:

- 1) varietà dei menù redatti con struttura mensile e su base stagionale (menù invernale dal 1° novembre al 31 marzo e menù estivo dal 1° aprile al 30 ottobre).
- 2) scelta dell'abbinamento delle pietanze in base alla quota calorica che forniscono;
- 3) utilizzo di tutti i gruppi di alimenti per garantire la presenza di proteine e grassi sia di origine animale che vegetale, glucidi a lento assorbimento e zuccheri ad utilizzo immediato, sali minerali e vitamine.
- 4) Sono state individuate due fasce di età per i ragazzi (15-17 anni e 18-21 anni), tenendo conto di una attività fisica moderata: il fabbisogno calorico è rispettivamente di 2800 Kcal e di 3000 Kcal.

Per le ragazze si è ritenuto opportuno individuare una sola fascia di età (15-21 anni) in quanto, nell'arco di tempo considerato, il fabbisogno energetico e nutrizionale è pressochè identico (2000-2300 Kcal).

La quota calorica giornaliera è stata poi suddivisa in quattro pasti: colazione, pranzo, merenda e cena.

Poiché negli Istituti Penitenziari sono sempre più presenti individui di etnie diverse dalla nostra con abitudini alimentari differenti, sia per tabù che per motivi religiosi, è stato elaborato un menù alternativo per detenuti musulmani e delle indicazioni dietetiche per gli appartenenti alla religione ebraica.

Inoltre, vista la possibile presenza di gestanti e nutrici, ci è sembrato opportuno dare delle indicazioni di carattere generale e fornire degli esempi pratici, su come assicurare il giusto apporto in nutrienti ed energia che in queste particolari condizioni fisiologiche dovranno essere incrementate.

Si fa presente che le grammature indicate nelle ricette si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso per scongelamento (nel caso di prodotti surgelati).

COLAZIONE

MASCHI 15-17 anni e 18-21 anni

Esempio n.1

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Latte intero	ml 300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	g 10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bustina	-	-	-	-
Biscotti secchi	g 70	4,6	5,5	59,4	291,2
TOT.		14,5	16,3	84,1	523

Esempio n.2

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Latte intero	ml 300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	g 10	0	0	10	40
Cacao in polvere	g 10 -	2	2,6	1,1	36
Cornetto	g 30	2,2	5,5	17,4	123,3
Marmellata	g 25	0,1	0	14,7	55,5
TOT.		14,2	18,9	57,9	447

Esempio n.3

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Latte intero	ml 300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	g 10	0	0	10	40
Cacao in polvere	g 10 -	2	2,6	1,1	36
Cornetto	g 30	2,2	5,5	17,4	123,3
Crema di cioccolato	g 25	1,7	8,1	14,5	134,2
TOT.		15,8	27	57,7	525

Esempio n.4

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Latte intero	ml 300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	g 10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bustina	-	-	-	-
Pane	g 100	9	1,9	57,6	269
Marmellata	g 25	0,1	0	14,7	55,5
TOT.		19	12,7	97	556

Esempio n.5

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Latte intero	ml 300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	g 10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bustina	-	-	-	-
Pane	g 100	9	1,9	57,6	269
Crema di cioccolato	g 25	1,7	8,1	14,5	134,2
TOT.		20,6	20,8	96,8	635

MERENDA

MASCHI 15-17 anni e 18-21 anni

MENÙ INVERNALE

Esempio n.1

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Pane	g 80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	g 40	10,8	5,2	0	89,6
TOT.		18	6,7	46,1	305

Esempio n.2

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Pane	g 80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto cotto	g 40	7,9	5,9	0,4	86
TOT.		15,1	7,4	46,5	301

Esempio n.3

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Pane	g 80	7,2	1,5	46,1	215
Mortadella	g 30	5,2	8,4	0,4	95
TOT.		12,4	9,9	46,5	310

Esempio n.4

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Pane	g 80	7,2	1,5	46,1	215
Salame	g 30	8	9,3	0,4	117
TOT.		15,2	10,8	46,5	332

MERENDA

MASCHI 15-17 anni e 18-21 anni

MENÙ ESTIVO

Esempio n.1

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Yogurt alla frutta	g 125	4,7	4,6	5,4	81,2
Merendina farcita	g 30	1,9	4,5	20,2	123,9
TOT.		6,6	9,1	25,6	205

Esempio n.2

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Gelato	g 60	3,2	4,4	29,5	162,6
Succo di frutta	ml 200	0,6	0,2	29	112
TOT.		3,8	4,6	58,5	275

Esempio n.3

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Yogurt alla frutta	g 125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	ml 200	0,6	0,2	29	112
TOT.		5,3	4,8	34,4	193

Esempio n.4

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Merendina farcita	g 30	1,9	4,5	20,2	123,9
Succo di frutta	ml 200	0,6	0,2	29	112
TOT.		2,5	4,7	49,2	236

PANE

Quantitativo totale nella giornata diviso per fasce di età

MASCHI 15-21 ANNI

Colazione	100 g
Pranzo	100 g
Merenda	100 g
Cena	100 g

	U.M.	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
TOT.	400 g	36	7,6	230,4	1076

FRUTTA

Quantitativo lordo totale nella giornata

MASCHI 15-21 ANNI

	Lordo	Netto	Pr.	Lip.	Gluc.	Kcal
Anguria	g 400	g 210	0,8	0	7,8	31
Arance	g 400	g 320	2,2	0,6	25	109
Banana	g 400	g 260	3,1	0,8	40	169
Kiwi	g 400	g 350	4,2	2,1	31,5	154
Loti o kaki	g 400	g 390	2,3	1,2	62,4	253
Mandarini	g 400	g 320	2,9	1	56,3	230
Mela	g 400	g 290	1,2	0,3	31	125
Melone d'estate	g 400	g 190	1,5	0,4	14,1	63
Pera	g 400	g 335	1	0,3	29,5	117
Pesca	g 400	g 365	2,9	0,4	22,3	98
Uva	g 400	g 375	1,9	0,4	58,5	299

MENU' ALTERNATIVO PER LA COMUNITA'
ISLAMICA
E
INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITA'
EBRAICA

Si fa presente che i piatti evidenziati in neretto rappresentano le sostituzioni effettuate sul menù generale secondo i tabù alimentari imposti dalla religione islamica.

I SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Penne all'arrabbiata <i>Secondo:</i> Fettina di bovino <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e ceci <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Broccoletti di rapa
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Fusilli con zucchine <i>Secondo:</i> Baccalà con <i>Contorno:</i> Patate arrosto	<i>Primo:</i> Risotto al pomodoro <i>Secondo:</i> Frittata alle erbe <i>Contorno:</i> Bieta all'agro
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e piselli <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino agli aromi <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio	<i>Primo:</i> Farfalle ai broccoli <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Piselli al burro
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi al pomodoro <i>Secondo:</i> Scaloppine al prezzemolo <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Minestra di riso alla parmigiana <i>Secondo:</i> Würstel di pollo <i>Contorno:</i> Patate al rosmarino
VENERDI'	<i>Primo:</i> Risotto alla paesana <i>Secondo:</i> Limanda impanata <i>Contorno:</i> Spinaci al limone	<i>Primo:</i> Spaghetti alla puttanesca <i>Secondo:</i> Petto di pollo al limone <i>Contorno:</i> Cicoria strascinata
SABATO	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e lenticchie <i>Secondo:</i> Polpettine alla crema <i>Contorno:</i> Carote alla parmigiana	<i>Primo:</i> Penne al pomodoro <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Pappardelle al pomodoro <i>Secondo:</i> Pollo arrosto <i>Contorno:</i> Cavolfiore gratinato	<i>Primo:</i> Minestrina di riso al limone <i>Secondo:</i> Hamburger <i>Contorno:</i> Patate fritte

II ^a SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Primo: Risotto ai funghi Secondo: Cotoletta alla milanese Contorno: Finocchi gratinati	Primo: Spaghetti al burro e parmigiano Secondo: Piccatina al limone Contorno: Funghi al prezzemolo
MARTEDI'	Primo: Minestrone di verdura con pasta Secondo: Nasello in salsa Contorno: Bieta all'agro	Primo: Fusilli in salsa rosata Secondo: Arrostito di bovino Contorno: Patate lesse
MERCOLEDI'	Primo: Pasta al forno senza prosciutto Secondo: Uova alla contadina Contorno: Fagioli in insalata	Primo: Minestra di pasta e fagioli Secondo: Latticini Contorno: Insalata mista
GIOVEDI'	Primo: Gnocchi all'ortolana Secondo: Straccetti alla romana Contorno: Carote in insalata	Primo: Risotto con piselli Secondo: Fettina di bovino Contorno: Insalata verde
VENERDI'	Primo: Spaghetti alle vongole Secondo: Sgombro agli aromi Contorno: Cicoria ripassata	Primo: Minestra di riso e patate Secondo: Tonno sott'olio Contorno: Purea di patate
SABATO	Primo: Risottino ai 4 formaggi Secondo: Pollo arrosto Contorno: Insalata mista	Primo: Spaghetti con capperi e olive nere Secondo: Formaggio da tavola Contorno: Spinaci al burro oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	Primo: Tagliatelle al ragù Secondo: Petto di tacchino Contorno: Insalata verde	Primo: Minestra di piselli alla toscana Secondo: Mozzarella Contorno: Broccoli all'olio

III SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Riso tonnato <i>Secondo:</i> Hamburger al formaggio <i>Contorno:</i> Patate fritte	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Palombo al forno <i>Contorno:</i> Fagioli in insalata	<i>Primo:</i> Farfalle al pomodoro <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Risotto alla milanese senza vino <i>Secondo:</i> Straccetti alla romana <i>Contorno:</i> Cavolfiore gratinato	<i>Primo:</i> Spaghetti al burro e parmigiano <i>Secondo:</i> Frittata di cipolle <i>Contorno:</i> Carote al limone
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi alla romana <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino <i>Contorno:</i> Bieta all'agro	<i>Primo:</i> Minestrone con riso <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Patate dorate
VENERDI'	<i>Primo:</i> Bucatini al pomodoro <i>Secondo:</i> Merluzzo al limone <i>Contorno:</i> Zucchine all'origano	<i>Primo:</i> Risotto con zucchine <i>Secondo:</i> Piccatina al limone <i>Contorno:</i> Insalata verde
SABATO	<i>Primo:</i> Minestra di riso e piselli <i>Secondo:</i> Brasato senza vino rosso <i>Contorno:</i> Cicoria strascinata	<i>Primo:</i> Pennette aglio olio e acciughe <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tortellini alla crema rosa <i>Secondo:</i> Bistecca di bovino <i>Contorno:</i> Funghi trifolati	<i>Primo:</i> Risotto con seppie e funghi <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Insalata mista

IV SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Primo: Minestra di pasta e lenticchie Secondo: Spezzatino alla campagnola Contorno: Cicoria ripassata	Primo: Sedanini al pomodoro Secondo: Tonno sott'olio Contorno: Patate arrosto
MARTEDI'	Primo: Risotto besciamella e carciofi Secondo: Seppioline al pomodoro Contorno: Zucchine al parmigiano	Primo: Linguine al tonno Secondo: Frittata di zucchine Contorno: Insalata verde
MERCOLEDI'	Primo: Fusilli alla salvia Secondo: Fesa di tacchino dorata Contorno: Spinaci al limone	Primo: Minestra di riso alla parmigiana Secondo: Formaggio da tavola Contorno: Insalata mista
GIOVEDI'	Primo: Gnocchi in salsa di ricotta/spinaci Secondo: Bistecca di bovino Contorno: Piselli al burro	Primo: Minestra di pasta e piselli Secondo: Hamburger Contorno: Funghi al prezzemolo
VENERDI'	Primo: Risotto al pomodoro Secondo: Petto di pollo al limone Contorno: Broccoletti di rapa	Primo: Spaghetti con le sarde Secondo: Filetti di sogliola al forno Contorno: Patate fritte
SABATO	Primo: Maccheroncini con la ricotta Secondo: Würstel con Contorno: Crauti	Primo: Risotto verde alla genovese Secondo: Latticini Contorno: Carote in insalata oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	Primo: Lasagne senza carne di suino Secondo: Piccatina al limone Contorno: Insalata mista	Primo: Minestra di pasta e fagioli Secondo: Tonno sott'olio Contorno: Bieta all'agro

I' SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Primo: Conchiglie saporite Secondo: Polpette al prezzemolo Contorno: Piselli al burro	Primo: Minestra di riso e piselli Secondo: Formaggio da tavola Contorno: Zucchine trifolate
MARTEDI'	Primo: Risotto alla pescatora Secondo: Merluzzo al limone Contorno: Insalata mista	Primo: Farfalline alle erbe Secondo: Fesa di tacchino e rughetta Contorno: Pomodori in insalata
MERCOLEDI'	Primo: Minestrone alla milanese Secondo: Coscio di pollo agli aromi Contorno: Patate al rosmarino	Primo: Insalata di maccheroncelli Secondo: Latticini Contorno: Carote alla parmigiana
GIOVEDI'	Primo: Gnocchetti sardi al pomodoro Secondo: Fettina di bovino Contorno: Insalata di pomodori e cetrioli	Primo: Minestra verde estiva Secondo: Pollo con peperoni senza vino Contorno: Patate dorate
VENERDI'	Primo: Spaghetti con le acciughe Secondo: Acciughe al verde senza vino Contorno: Finocchi in insalata	Primo: Risotto al peperone Secondo: Uova sode mimosa Contorno: Fagiolini lessi
SABATO	Primo: Risotto all'ortolana Secondo: Hamburger pomodoro e cipolla Contorno: Purea di patate	Primo: Fusilli con piselli Secondo: Tonno sott'olio Contorno: Insalata verde oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	Primo: Tortellini al pomodoro Secondo: Fettina alla pizzaiola Contorno: Spinaci saltati	Primo: Insalata di riso Secondo: Mozzarella Contorno: Melanzane alla griglia

II SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Pomodori con riso <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia	<i>Primo:</i> Penne ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Spezzatino di tacchino senza vino <i>Contorno:</i> Fagiolini al pomodoro
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Risotto primavera senza pancetta <i>Secondo:</i> Mozzarella <i>Contorno:</i> Peperonata	<i>Primo:</i> Minestra di patate e peperoni <i>Secondo:</i> Seppie con <i>Contorno:</i> Piselli
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Insalata di conchiglie con tonno <i>Secondo:</i> Bistecca di bovino <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Risi e bisi senza pancetta <i>Secondo:</i> Frittata al formaggio <i>Contorno:</i> Fagioli in insalata
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi al ragù <i>Secondo:</i> Straccetti alla romana <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Patate lesse
VENERDI'	<i>Primo:</i> Fusilli alle melanzane <i>Secondo:</i> Petto di pollo in salsa verde <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Minestrone con riso <i>Secondo:</i> Sgombro alla fiorentina <i>Contorno:</i> Melanzane al funghetto
SABATO	<i>Primo:</i> Spaghetti alla puttanesca <i>Secondo:</i> Coniglio al timo <i>Contorno:</i> Zucchine fritte in pastella	<i>Primo:</i> Risotto con zucchine <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Insalata di pomodori e cetrioli oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tagliatelle melanzane e peperoni <i>Secondo:</i> Pollo al limone <i>Contorno:</i> Funghi al prezzemolo	<i>Primo:</i> Minestrone di verdura con pasta <i>Secondo:</i> Cotolette alla milanese <i>Contorno:</i> Patate fritte

III SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Farfalle al pomodoro <i>Secondo:</i> Uova sode <i>Contorno:</i> Purea di patate	<i>Primo:</i> Minestra verde estiva <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Risotto con piselli <i>Secondo:</i> Bistecca di bovino <i>Contorno:</i> Fagiolini trifolati	<i>Primo:</i> Spaghetti alle vongole <i>Secondo:</i> Cotolette di palombetto <i>Contorno:</i> Carote al limone
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Minestrone alla milanese freddo <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Risotto alla paesana <i>Secondo:</i> Polpettine alla crema <i>Contorno:</i> Funghi trifolati
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi all'ortolana <i>Secondo:</i> Spezzatino di bovino senza vino <i>Contorno:</i> Melanzane al funghetto	<i>Primo:</i> Sedanini con funghi e peperoni <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia
VENERDI'	<i>Primo:</i> Fusilli in salsa rosata <i>Secondo:</i> Filetti di merluzzo al pomodoro <i>Contorno:</i> Patate lesse	<i>Primo:</i> Pennette aglio olio e acciughe <i>Secondo:</i> Petto di pollo in salsa verde <i>Contorno:</i> Spinaci al limone
SABATO	<i>Primo:</i> Insalata di riso <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino agli aromi <i>Contorno:</i> Patate fritte oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù <i>Secondo:</i> Pollo arrosto <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Risottino ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Hamburger pomodoro e cipolla <i>Contorno:</i> Zucchine al parmigiano

IV SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Risotto al peperone <i>Secondo:</i> Scaloppine al prezzemolo <i>Contorno:</i> Peperonata	<i>Primo:</i> Minestrone alla milanese freddo <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Patate al rosmarino
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Fusilli con zucchine <i>Secondo:</i> Sgombro agli aromi <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Risotto alla milanese senza vino <i>Secondo:</i> Hamburger al formaggio <i>Contorno:</i> Zucchine al parmigiano
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Insalata di riso <i>Secondo:</i> Petto di pollo al limone <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Fusilli alle melanzane <i>Secondo:</i> Cotolette alla milanese <i>Contorno:</i> Fagiolini al pomodoro
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi al pomodoro <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino e rughetta <i>Contorno:</i> Piselli al burro	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e piselli <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Spinaci saltati
VENERDI'	<i>Primo:</i> Spaghetti con capperi e olive nere <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Patate fritte	<i>Primo:</i> Risotto burro e parmigiano <i>Secondo:</i> Palombo al forno <i>Contorno:</i> Carote alla parmigiana
SABATO	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Mozzarella <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata	<i>Primo:</i> Pomodori con riso <i>Secondo:</i> Frittata al formaggio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Fettuccine al pomodoro <i>Secondo:</i> Fettina alla pizzaiola <i>Contorno:</i> Insalata di pomodori e cetrioli	<i>Primo:</i> Conchiglie saporite <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Patate arrosto

INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITA' EBRAICA

- ❖ Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- ❖ Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti;
- ❖ Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati;
- ❖ Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune sono considerati neutrali se non sono al latte o in abbinamento con il latte
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue	Uova di gallina
Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, cammello, coniglio, interiora di ogni animale	Carne (bovina, di pecora, di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnetaria
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lische
Grasso animale	Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carne
	Verdura e frutta
	Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale.

PROSPETTI SETTIMANALI

MENU' INVERNALE

MENU' INVERNALE

I SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Penne all'arrabbiata <i>Secondo:</i> Fettina di bovino <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e ceci <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Broccoletti di rapa
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Fusilli con zucchine <i>Secondo:</i> Baccalà con <i>Contorno:</i> Patate arrosto	<i>Primo:</i> Risotto al prosciutto <i>Secondo:</i> Frittata alle erbe <i>Contorno:</i> Bieta all'agro
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e piselli <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino agli aromi <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio	<i>Primo:</i> Farfalle ai broccoli <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Piselli al prosciutto
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi alla boscaiola <i>Secondo:</i> Scaloppine al prezzemolo <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Minestra di riso alla parmigiana <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Patate al rosmarino
VENERDI'	<i>Primo:</i> Risotto alla paesana <i>Secondo:</i> Limanda impanata <i>Contorno:</i> Spinaci al limone	<i>Primo:</i> Spaghetti alla puttanesca <i>Secondo:</i> Salsicce in umido <i>Contorno:</i> Cicoria strascinata
SABATO	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e lenticchie <i>Secondo:</i> Polpettine alla crema <i>Contorno:</i> Carote alla parmigiana	<i>Primo:</i> Penne alla carrettiera <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Pappardelle tricolore <i>Secondo:</i> Pollo all'arrabbiata <i>Contorno:</i> Cavolfiore gratinato	<i>Primo:</i> Minestrina di riso al limone <i>Secondo:</i> Hamburger <i>Contorno:</i> Patate fritte

MENU' INVERNALE

II SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Risotto ai funghi <i>Secondo:</i> Cotoletta alla milanese <i>Contorno:</i> Finocchi gratinati	<i>Primo:</i> Spaghetti alla carbonara <i>Secondo:</i> Mortadella <i>Contorno:</i> Funghi al prezzemolo
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Minestrone di verdura con pasta <i>Secondo:</i> Nasello in salsa <i>Contorno:</i> Bieta all'agro	<i>Primo:</i> Fusilli in salsa rosata <i>Secondo:</i> Arrostito di bovino <i>Contorno:</i> Patate lesse
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Pasta al forno <i>Secondo:</i> Uova alla contadina <i>Contorno:</i> Fagioli in insalata	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e fagioli <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Insalata mista
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi all'ortolana <i>Secondo:</i> Straccetti alla romana <i>Contorno:</i> Carote in insalata	<i>Primo:</i> Risotto con piselli <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Contorno:</i> Insalata verde
VENERDI'	<i>Primo:</i> Spaghetti alle vongole <i>Secondo:</i> Sgombro agli aromi <i>Contorno:</i> Cicoria ripassata	<i>Primo:</i> Minestra di riso e patate <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Purea di patate
SABATO	<i>Primo:</i> Risottino ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Pollo arrosto <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Spaghetti con capperi e olive nere <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Spinaci al burro oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù <i>Secondo:</i> Petto di tacchino <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Minestra di piselli alla toscana <i>Secondo:</i> Fettina di maiale aromatizzata <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio

MENU' INVERNALE

III ^a SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Riso tonnato <i>Secondo:</i> Hamburger al formaggio <i>Contorno:</i> Patate fritte	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Palombo al forno <i>Contorno:</i> Fagioli in insalata	<i>Primo:</i> Farfalle al prosciutto <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Risotto alla milanese <i>Secondo:</i> Saltimbocca alla romana <i>Contorno:</i> Cavolfiore gratinato	<i>Primo:</i> Spaghetti alla campagnola <i>Secondo:</i> Frittata di cipolle <i>Contorno:</i> Carote al limone
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi alla romana <i>Secondo:</i> Rollè di tacchino <i>Contorno:</i> Bieta all'agro	<i>Primo:</i> Minestrone con riso <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Patate dorate
VENERDI'	<i>Primo:</i> Bucatini alla amatriciana <i>Secondo:</i> Merluzzo al limone <i>Contorno:</i> Zucchine all'origano	<i>Primo:</i> Risotto con zucchine <i>Secondo:</i> Piccatina al limone <i>Contorno:</i> Insalata verde
SABATO	<i>Primo:</i> Minestra di riso e piselli <i>Secondo:</i> Brasato <i>Contorno:</i> Cicoria strascinata	<i>Primo:</i> Pennette aglio olio e acciughe <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tortellini alla crema rosa <i>Secondo:</i> Braciola di maiale <i>Contorno:</i> Funghi trifolati	<i>Primo:</i> Risotto con seppie e funghi <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Insalata mista

MENU' INVERNALE

IV ^a SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Primo: Minestra di pasta e lenticchie Secondo: Spezzatino alla campagnola Contorno: Cicoria ripassata	Primo: Sedanini prosciutto e pecorino Secondo: Prosciutto crudo Contorno: Patate arrosto
MARTEDI'	Primo: Risotto besciamella e carciofi Secondo: Seppioline al pomodoro Contorno: Zucchine al parmigiano	Primo: Linguine al tonno Secondo: Frittata di zucchine Contorno: Insalata verde
MERCOLEDI'	Primo: Fusilli alla salvia Secondo: Fesa di tacchino dorata Contorno: Spinaci al limone	Primo: Minestra di riso alla parmigiana Secondo: Formaggio da tavola Contorno: Insalata mista
GIOVEDI'	Primo: Gnocchi in salsa di ricotta/spinaci Secondo: Bistecca di bovino Contorno: Piselli al burro	Primo: Minestra di pasta e piselli Secondo: Salame Contorno: Funghi al prezzemolo
VENERDI'	Primo: Risotto alla salsiccia Secondo: Petto di pollo al limone Contorno: Broccoletti di rapa	Primo: Spaghetti con le sarde Secondo: Filetti di sogliola al forno Contorno: Patate fritte
SABATO	Primo: Maccheroncini con la ricotta Secondo: Würstel con Contorno: Crauti	Primo: Risotto verde alla genovese Secondo: Latticini Contorno: Carote in insalata oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	Primo: Lasagne Secondo: Piccatina al limone Contorno: Insalata mista	Primo: Minestra di pasta e fagioli Secondo: Tonno sott'olio Contorno: Bieta all'agro

PROSPETTI SETTIMANALI

MENU' ESTIVO

MENU' ESTIVO

I SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Conchiglie saporite <i>Secondo:</i> Polpette al prezzemolo <i>Contorno:</i> Piselli al prosciutto	<i>Primo:</i> Minestra di riso e piselli <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Risotto alla pescatora <i>Secondo:</i> Merluzzo al limone <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Farfalline alle erbe <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino e rughetta <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Minestrone alla milanese <i>Secondo:</i> Coscio di pollo agli aromi <i>Contorno:</i> Patate al rosmarino	<i>Primo:</i> Insalata di maccheroncelli <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Carote alla parmigiana
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchetti sardi al pomodoro <i>Secondo:</i> Mortadella <i>Contorno:</i> Insalata di pomodori e cetrioli	<i>Primo:</i> Minestra verde estiva <i>Secondo:</i> Pollo con peperoni <i>Contorno:</i> Patate dorate
VENERDI'	<i>Primo:</i> Spaghetti con le acciughe <i>Secondo:</i> Acciughe al verde <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata	<i>Primo:</i> Risotto al peperone <i>Secondo:</i> Uova sode mimosa <i>Contorno:</i> Fagiolini lessi
SABATO	<i>Primo:</i> Risotto all'ortolana <i>Secondo:</i> Hamburger pomodoro e cipolla <i>Contorno:</i> Purea di patate	<i>Primo:</i> Fusilli con prosciutto e piselli <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata verde oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tortellini al pomodoro <i>Secondo:</i> Fettina alla pizzaiola <i>Contorno:</i> Spinaci saltati	<i>Primo:</i> Insalata di riso <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Melanzane alla griglia

MENU' ESTIVO

II ^a SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Pomodori con riso <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia	<i>Primo:</i> Penne ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Spezzatino di tacchino <i>Contorno:</i> Fagiolini al pomodoro
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Risotto primavera <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Peperonata	<i>Primo:</i> Minestra di patate e peperoni <i>Secondo:</i> Seppie con <i>Contorno:</i> Piselli
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Insalata di conchiglie con tonno <i>Secondo:</i> Bistecca di bovino <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Risi e bisi <i>Secondo:</i> Frittata al prosciutto <i>Contorno:</i> Fagioli in insalata
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi al ragù <i>Secondo:</i> Straccetti alla romana <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Patate lesse
VENERDI'	<i>Primo:</i> Fusilli alle melanzane <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Contorno:</i> Insalata mista	<i>Primo:</i> Minestrone con riso <i>Secondo:</i> Sgombro alla fiorentina <i>Contorno:</i> Melanzane al funghetto
SABATO	<i>Primo:</i> Spaghetti alla puttanesca <i>Secondo:</i> Coniglio al vino bianco e timo <i>Contorno:</i> Zucchine fritte in pastella	<i>Primo:</i> Risotto con zucchine <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Insalata di pomodori e cetrioli oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tagliatelle melanzane e peperoni <i>Secondo:</i> Pollo al limone <i>Contorno:</i> Funghi al prezzemolo	<i>Primo:</i> Minestrone di verdura con pasta <i>Secondo:</i> Cotolette alla bolognese <i>Contorno:</i> Patate fritte

MENU' ESTIVO

III ^a SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Farfalle al prosciutto <i>Secondo:</i> Uova sode <i>Contorno:</i> Purea di patate	<i>Primo:</i> Minestra verde estiva <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Contorno:</i> Insalata verde
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Risotto con piselli <i>Secondo:</i> Bistecca di bovino <i>Contorno:</i> Fagiolini trifolati	<i>Primo:</i> Spaghetti alle vongole <i>Secondo:</i> Cotolette di palombetto <i>Contorno:</i> Carote al limone
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Minestrone alla milanese freddo <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Risotto alla paesana <i>Secondo:</i> Polpettine alla crema <i>Contorno:</i> Funghi trifolati
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi all'ortolana <i>Secondo:</i> Spezzatino di bovino <i>Contorno::</i> Melanzane al funghetto	<i>Primo:</i> Sedanini con funghi e peperoni <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia
VENERDI'	<i>Primo:</i> Fusilli in salsa rosata <i>Secondo:</i> Filetti di merluzzo al pomodoro <i>Contorno:</i> Patate lesse	<i>Primo:</i> Pennette aglio olio e acciughe <i>Secondo:</i> Petto di pollo in salsa verde <i>Contorno:</i> Spinaci al limone
SABATO	<i>Primo:</i> Insalata di riso <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate <i>Secondo:</i> Fettina di maiale aromatizzata <i>Contorno:</i> Patate fritte oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Tagliatelle zucchine prezzemolo <i>Secondo:</i> Pollo alla cacciatora <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Risottino ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Mortadella <i>Contorno:</i> Zucchine al parmigiano

MENU' ESTIVO

IV SETTIMANA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	<i>Primo:</i> Risotto al peperone <i>Secondo:</i> Scaloppine al prezzemolo <i>Contorno:</i> Peperonata	<i>Primo:</i> Minestrone alla milanese freddo <i>Secondo:</i> Latticini <i>Contorno:</i> Patate al rosmarino
MARTEDI'	<i>Primo:</i> Fusilli con zucchine <i>Secondo:</i> Sgombro agli aromi <i>Contorno:</i> Insalata verde	<i>Primo:</i> Risotto alla milanese <i>Secondo:</i> Hamburger al formaggio <i>Contorno:</i> Zucchine al parmigiano
MERCOLEDI'	<i>Primo:</i> Insalata di riso <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata	<i>Primo:</i> Fusilli alle melanzane <i>Secondo:</i> Cotolette alla milanese <i>Contorno:</i> Fagiolini al pomodoro
GIOVEDI'	<i>Primo:</i> Gnocchi alla boscaiola <i>Secondo:</i> Fesa di tacchino e rughetta <i>Contorno:</i> Piselli al burro	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e piselli <i>Secondo:</i> Formaggio da tavola <i>Contorno:</i> Spinaci saltati
VENERDI'	<i>Primo:</i> Spaghetti con capperi e olive nere <i>Secondo:</i> Tonno sott'olio <i>Contorno:</i> Patate fritte	<i>Primo:</i> Risotto al prosciutto <i>Secondo:</i> Palombo al forno <i>Contorno:</i> Carote alla parmigiana
SABATO	<i>Primo:</i> Trenette al pesto <i>Secondo:</i> Arrosto di maiale <i>Contorno:</i> Finocchi in insalata	<i>Primo:</i> Pomodori con riso <i>Secondo:</i> Frittata al formaggio <i>Contorno:</i> Insalata fantasia oppure pizza margherita/contorno
DOMENICA	<i>Primo:</i> Fettuccine al pomodoro <i>Secondo:</i> Fettina alla pizzaiola <i>Contorno:</i> Insalata di pomodori e cetrioli	<i>Primo:</i> Conchiglie saporite <i>Secondo:</i> Mortadella <i>Contorno:</i> Patate arrosto

**GRAMMATURE PRO-CAPITE DELLE DERRATE ALIMENTARI E RELATIVE KCAL
MASCHI ANNI 15-17 E 18-21**

Le grammature sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione ad eccezione di dove altrimenti specificato. Il calcolo calorico è riferito al netto degli alimenti.

ALIMENTI	MASCHI ANNI 15-17 g	KCAL	MASCHI ANNI 18-21 g	KCAL
COLAZIONE:				
Latte intero 400	300	192	300	192
The in bustina	n.1	0	n.1	0
Orzo solubile in bustina	n.1	0	n.1	0
Cacao in polvere 10	10	35	10	35
Zucchero	10	40	10	40
Biscotti	70	291	70	291
Cornetto semplice	n.1	123	n.1	123
Marmellata	25	55	25	55
Crema di cioccolato	25	134	25	134
PRIMI PIATTI:				
Pasta (piatti asciutti)	100	325	120	390
Riso (piatti asciutti)	100	337	120	404
Pasta (minestre)	50	162	60	195
Riso (minestre)	50	168	60	202
Gnocchi di patate	200	272	220	299
Tortellini secchi	100	376	120	451
Semola	40	136	50	170
Pasta all'uovo secca	100	366	120	439
Pasta all'uovo secca (minestra)	50	183	60	220
SECONDI PIATTI:				
Fettina - piccatina - scaloppina				
hamburger - polpette di bovino	110	119	120	130
Bistecca di bovino (lardo)	170	188	190	214
Arrosto di bovino	140	151	160	173
Spezzatino di bovino	160	213	180	239
Arista	110	173	120	188
Arrosto di suino	140	154	160	176

ALIMENTI	MASCHI ANNI 15-17 g	KCAL	MASCHI ANNI 18-21 g	KCAL
Salsiccia fresca di suino	120	365	120	365
Braciola di suino (lardo)	170	220	190	251
Coniglio (lardo)	250	212	250	212
Pollo 1/4 (lardo)	250	325	250	325
Petto di pollo	110	110	120	120
Coscio di pollo (lardo)	150	137	160	150
Wurstel di pollo (n.3)	90	243	90	243
Prosciutto crudo	80	179	100	224
Prosciutto cotto	80	172	100	215
Mortadella	60	190	70	222
Salame	60	215	70	251
Prosciutto crudo per panini	40	90	40	90
Prosciutto cotto per panini	40	86	40	86
Mortadella per panini	30	95	30	95
Salame per panini	30	108	30	108
Petto di tacchino	110	118	120	128
Spezzatino di tacchino	160	171	180	193
Sgombro	120	202	140	235
Merluzzo o nasello surg.	180	135	200	150
Seppie surg.	180	130	200	144
Filetti di sogliola surg.	180	146	200	162
Palombo surg.	180	144	200	160
Baccalà	130	123	150	142
Acciuga	80	77	100	96
Tonno sott'olio	80	153	100	191
Uova	n.2	154	n.2	154
Mozzarella di vacca	100	253	120	304
Formaggio da tavola (caciotta)	60	218	70	255
CONTORNI:				
Lattuga (lardo)	125	19	125	19
Cetrioli (lardo)	65	7	65	7
Carote (lardo)	210	70	210	70

ALIMENTI	MASCHI ANNI 15-17 g	KCAL	MASCHI ANNI 18-21 g	KCAL
Pomodori da insalata	200	34	200	34
Finocchi (lordo)	340	18	340	18
Patate lesse - arrosto (lordo)	240	170	240	170
Patate purè-fritte-dorate (lordo)	180	127	180	127
Bieta (lordo)	305	42	305	42
Broccoli (lordo)	390	54	390	54
Broccoletti di rapa (lordo)	330	44	330	44
Cavolfiore (lordo)	300	50	300	50
Cicoria (lordo)	280	30	280	30
Crauti (lordo)	170	29	170	29
Funghi coltivati (lordo)	260	50	260	50
Melanzane (lordo)	220	36	220	36
Peperoni (lordo)	245	44	245	44
Spinaci (lordo)	300	55	300	55
Zucchine (lordo)	230	22	230	22
LEGUMI:				
Fagiolini (contorni)	200	36	200	36
Fagioli secchi (contorni)	50	139	50	139
Fagioli secchi (primi piatti)	30	83	40	111
Piselli surgelati (contorni)	150	108	150	108
Piselli surgelati (piatti asciutti)	80	58	100	72
Piselli surgelati (minestre)	50	36	60	43
Lenticchie secche (primi piatti)	30	87	40	116
Ceci secchi (primi piatti)	30	95	40	126
CONDIMENTI:				
Olio extravergine di oliva	30	270	30	270
Olio di semi per frittura	20	180	20	180
Parmigiano reggiano	10	39	10	39
Pecorino	5	20	5	20
Burro	10	76	10	76
Pomodori pelati	80	17	100	21
Pomodori freschi maturi	80	15	100	19

ALIMENTI	MASCHI ANNI 15-17 g	KCAL	MASCHI ANNI 18-21 g	KCAL
Concentrato di pomodoro	5	5	5	5
Pancetta tesa	10	34	10	34
Pesto	20	105	30	157
PANE E FRUTTA:				
Pane (quantitativo giornaliero)	400	1076	400	1076
Frutta di stagione (quantitativo lordo giornaliero)	400	212	400	212
PRODOTTI VARI:				
Pizza margherita	300	813	300	813
Yogurt alla frutta	125	81	125	81
Succo di frutta	200	112	200	112
Gelato	60	163	60	163
Merendina	30 (n.1)	124	30 (n.1)	124
Latte intero per preparazioni	50	32	60	38
Prosciutto cotto (primi piatti)	20	43	30	64
Prosciutto cotto (contorni)	30	64	30	64
Prosciutto crudo (primi piatti)	20	45	30	67
Speck	20	61	20	61
Salsiccia fresca di suino (primi)	20	61	25	76
Ricotta di vacca (primi piatti)	50	73	60	88
Carciofi (primi piatti)	60	13	80	18
Rughetta (primi e secondi)	50	14	60	17
Olive snocciolate (primi piatti)	20	28	25	35
Vino bianco e rosso	20	15	20	15
Acciuga sott'olio (primi piatti)	30	62	40	82
Sottilette	n.1	24	n.1	24
Limone	n.1	9	n.1	9
Capperi	5	0	5	0
Odori vari: aglio, cipolla, pepe, peperoncino, timo, origano, basilico, salvia, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, alloro	q.b.	0	q.b.	0

ALIMENTI	MASCHI ANNI 15-17 g	KCAL	MASCHI ANNI 18-21 g	KCAL
Zafferano	1 bustina/5	0	1 bustina/5	0
Sale	q.b.	0	q.b.	0
Aceto	q.b.	0	q.b.	0
Farina	10	34	10	34
Pangrattato	10	35	10	35
Verdure sott'aceto	20	13	30	20
Estratti alimentari: dadi per brodo e lievito	q.b.	0	q.b.	0

TABELLE DIETETICHE

MENU' INVERNALE

Si fa presente che le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo, al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso per scongelamento (nel caso di prodotti surgelati).

PRIMO PIATTO: PENNE ALL'ARRABBIATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "penne"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Aaglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: STRACCETTI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rughetta	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Limone	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E CECI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Ceci secchi	g	30	40
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: BROCCOLETTI DI RAPA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoletti di rapa	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BACCALA' CON PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Baccala ammollato	g	130	150
Patate	g	150	150
Polpa di pomodoro	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	10	10
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Cipolla, sedano	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO:

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Prosciutto cotto	g	20	30
Pomodori pelati	g	20	20
Piselli surgelati	g	20	25
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Brodo	ml	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA ALLE ERBETTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Basilico, menta, maggiorana	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Pangrattato	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bieta	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FESA DI TACCHINO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fesa di tacchino	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino, salvia	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoli	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FARFALLE AI BROCCOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "farfalle"	g	100	120
Broccoli	g	80	100
Acciughe sott'olio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglia	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: PISELLI AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	150	150
Prosciutto cotto	g	30	30
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALLA BOSCAIOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Funghi coltivati	ml	40	50
Passata di pomodoro	g	30	30
Salsiccia di suino fresca	g	20	25
Panna da cucina	g	10	10
Cipolla, aglio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, salvia	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SCALOPPINE AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Burro	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto cotto	g	80	100

CONTORNO: PATATE AL ROSMARINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA PAESANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Zucchine	g	10	10
Fagiolini	g	10	10
Piselli surgelati	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, cipolla, basilico	g	q.b.	q.b.
Carote, sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LIMANDA IMPANATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Limanda	g	180	200
Uovo	g	15 (1/4)	15 (1/4)
Pangrattato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: SPINACI AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Olive nere	g	20	25
Acciughe sott'olio	g	10	15
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Concentrato di pomodoro	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SALSICCE IN UMIDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Salsiccia di suino fresca	g	n.2	n.2

CONTORNO: CICORIA STRASCINATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Lenticchie secche	g	30	40
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Concentrato di pomodoro	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLPETTINE ALLA CREMA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Uovo	g	15 (1/4)	15 (1/4)
Farina	g	10	10
Cipolla	g	10	10
Carote, sedano	g	10	10
Panna da cucina	g	10	10
Burro	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PENNE ALLA CARRETTIERA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "penne"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Peperoni	g	60	80
Pancetta tesa	g	10	10
Salsiccia di suino fresca	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PAPPARDELLE TRICOLORE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "pappardelle"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Melanzane	g	20	20
Prosciutto crudo "speck"	g	20	20
Mozzarella di vacca	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Basilico, cipolla, rucola	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ALL'ARRABBIATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Vino bianco	ml	20	20
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAVOLFIOR GRATINATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cavolfiore	g	200	200
Latte intero	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINISTRINA DI RISO E LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Succo di limone	ml	10	10
Tuorlo d'uovo	g	8 (1/2)	8 (1/2)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AI FUNGHI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Funghi coltivati	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Brodo di dado	ml	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: COTOLETTA ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Pangrattato	g	10	10
Uovo	g	10 (1/6)	10 (1/6)
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Salvia	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FINOCCHI GRATINATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Latte intero	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sottilette	g	n.l	n.l
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALL CARBONARA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Uovo	g	30 (1/2)	30 (1/2)
Pancetta tesa	g	10	15
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MORTADELLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mortadella	g	60	70

CONTORNO: FUNGHI AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE DI VERDURA CON PASTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100	110
Patate	g	80	80
Pomodori pelati	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: NASELLO IN SALSA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Nasello surgelato	g	180	200
Pomodori pelati	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bieta	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI IN SALSA ROSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Latte intero	g	30	30
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Cipolla, sedano, carote	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: ARROSTO DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	140	160
Carote, sedano, cipolla	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE LESSE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PASTA AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "rigatoni"	g	100	120
Latte intero	ml	50	60
Prosciutto crudo	g	10	15
Uovo	g	6 (1/10)	6 (1/10)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: UOVA ALLA CONTADINA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Mozzarella di vacca	g	50	50
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagioli secchi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Fagioli secchi	g	30	40
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pomodori maturi o pelati	g	10	10
Sedano, rosmarino	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALL'ORTOLANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Funghi coltivati	g	50	60
Piselli surgelati	g	30	40
Panna da cucina	g	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: STRACCETTI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano a scaglie	g	5	5
Rughetta	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Piselli surgelati	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Vongole	g	80	100
Pomodori pelati	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SGOMBRO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Sgombro	g	120	140
Pomodori maturi a dadini	g	30	40
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Timo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA RIPASSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Patate	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Carote	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTINO AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Caciotta	g	10	15
Crescenza	g	10	15
Provolone	g	10	15
Parmigiano reggiano	g	10	15
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON CAPPERI E OLIVE NERE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Olive nere	g	20	25
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: SPINACI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TAGLIATELLE AL RAGU'

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Carne di bovino adulto macinata	g	30	50
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Carote	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PETTO DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Petto di tacchino	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PISELLI ALLA TOSCANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	80	100
Pomodori pelati	g	30	50
Carote, sedano	g	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA DI MAIALE AROMATIZZATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di maiale "arista"	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoli	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISO TONNATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Tonno sott'olio	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Acciughe sott'olio	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER AL FORMAGGIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Sottilette	g	n.l.	n.l.
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Patate	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TRENETTE AL PESTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "trenette"	g	100	120
Pesto	g	20	30
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PALOMBO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Palombo in trince surgelato	g	180	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagioli secchi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FARFALLE AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "farfalle"	g	100	120
Prosciutto cotto	g	20	30
Latte intero	g	30	30
Burro	g	5	5
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto cotto	g	80	100

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoli	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zafferano	g	1 bustina/5	1 bustina/5
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Vino bianco	ml	q.b.	q.b.
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Prosciutto crudo	g	20	20
Burro	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAVOLFIORE GRATINATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cavolfiore	g	200	200
Latte intero	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLA CAMPAGNOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Carne di bovino adulto macinata	g	20	40
Salsiccia di suino fresca	g	10	10
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla, carote, sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA DI CIPOLLE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Cipolla	g	40	40
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di semolino confezionati oppure:	g	200	220
Semolino	g	40	50
Latte intero	g	160	160
Tuorlo d'uovo	g	5 (1/5)	5 (1/5)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: ROLLE' DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di tacchino	g	110	120
Prosciutto cotto a dadini	g	10	10
Carne di bovino adulto macinata	g	10	10
Salsiccia di suino fresca	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla, carote, prezzemolo, basilico	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Uovo	g	q.b.	q.b.
Pepe, noce moscata	g	q.b.	q.b.
Sale		q.b.	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bieta	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100	110
Patate	g	80	80
Pomodori pelati	g	20	20
Fagioli secchi	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: PATATE DORATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Burro	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: BUCATINI ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "bucatini"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Pancetta tesa	g	10	15
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pecorino	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MERLUZZO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Merluzzo surgelato	g	180	200
Limone a fette	g	10	10
Burro	g	5	5
Pangrattato	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE ALL'ORIGANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Origano	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PICCATINA AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Pomodori pelati	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BRASATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	140	160
Vino rosso	ml	10	10
Cipolla, carote	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sedano, alloro	g	q.b.	q.b.
Farina	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA STRASCINATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PENNETTE AGLIO OLIO E ACCIUGHE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "pennette"	g	100	120
Acciughe sott'olio	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TORTELLINI ALLA CREMA ROSA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tortellini secchi	g	100	120
Pomodori maturi	g	50	60
Panna da cucina	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BRACIOLA DI MAIALE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bistecca di maiale senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FUNGHI TRIFOLATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON SEPIE E FUNGHI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Seppie surgelate	g	80	100
Funghi coltivati	g	60	80
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Lenticchie secche	g	30	40
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Concentrato di pomodoro	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SPEZZATINO ALLA CAMPAGNOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	160	180
Carote	g	20	20
Cipolla	g	10	10
Peperoni	g	10	10
Piselli surgelati	g	10	10
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sedano	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA RIPASSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SEDANINI PROSCIUTTO E PECORINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "sedanini"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Prosciutto cotto a dadini	g	20	30
Pecorino	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: PATATE ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO BESCIAPELLA E CARCIOFI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Carciofi	g	60	80
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Farina	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SEPPIOLINE AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Seppie surgelate	g	180	200
Pomodori pelati	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: LINGUINE AL TONNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "linguine"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Tonno sott'olio	g	60	80
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Capperi	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Zucchine	g	30	30
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI ALLA SALVIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pecorino grattugiato	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Noce moscata	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FESA DI TACCHINO DORATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fesa di tacchino	g	110	120
Pangrattato	g	10	10
Uovo	g	10 (1/6)	10 (1/6)
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Farina	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: SPINACI AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI IN SALSA DI RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Spinaci	g	50	50
Ricotta di vacca	g	30	30
Latte intero	ml	10	10
Noce moscata	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BISTECCA DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PISELLI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	150	150
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SALAME

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Salame	g	60	70

CONTORNO: FUNGHI AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA SALSICCIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Salsiccia di suino fresca	g	20	25
Vino rosso	ml	20	20
Passato di pomodoro	g	20	20
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Alloro	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PETTO DI POLLO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Petto di pollo	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BROCCOLETTI DI RAPA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoletti di rapa	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON LE SARDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Sarde	g	40	60
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FILETTI DI SOGLIOLA AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Filetti di sogliola surgelati	g	180	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MACCHERONCINI CON LA RICOTTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "maccheroncini"	g	100	120
Ricotta di vacca	g	50	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: WÜRSTEL CON CRAUTI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Würstel di pollo	g	90 (n.3)	90 (n.3)
Crauti	g	150	150
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Alloro	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

CONTORNO:

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO VERDE ALLA GENOVESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pesto	g	20	30
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: CAROTE IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: LASAGNE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "lasagna"	g	100	120
Latte intero	ml	150	150
Pomodori pelati	g	80	100
Carne di bovino adulto macinata	g	20	30
Carne di suino macinata	g	10	20
Farina	g	10	10
Burro	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Cipolla, carote, sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PICCATINA AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Fagioli secchi	g	30	40
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pomodori maturi o pelati	g	10	10
Sedano, rosmarino	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bieta	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

TABELLE DIETETICHE

MENU' ESTIVO

Si fa presente che le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo, al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso per scongelamento (nel caso di prodotti surgelati).

PRIMO PIATTO: CONCHIGLIE SAPORITE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "conchiglie"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, rosmarino, basilico salvia	g	10	10
Aglione	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLPETTE AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Prezzemolo	g	10	15
Mollica di pane	g	10	10
Passata di pomodoro	g	10	10
Latte intero	ml	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PISELLI AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	150	150
Prosciutto cotto	g	30	30
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Pomodori pelati	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: ZUCCHINE TRIFOLATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA PESCATORA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	60	80
Vongole surgelate	g	20	30
Cozze surgelate	g	20	30
Seppioline surgelate	g	20	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MERLUZZO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Merluzzo surgelato	g	180	200
Limone a fette	g	10	10
Burro	g	5	5
Pangrattato	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FARFALLINE ALLE ERBE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "farfalline"	g	100	120
Basilico, prezzemolo, salvia, timo	g	20	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FESA DI TACCHINO E RUGHETTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fesa di tacchino	g	110	120
Rughetta	g	50	60
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: POMODORI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Patate	g	80	80
Fagioli secchi	g	20	20
Zucchine	g	20	20
Cipolla, sedano, aglio, salvia prezzemolo, carote	g	10	10
Pomodori pelati	g	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: COSCIO DI POLLO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Coscio di pollo (netto)	g	110	120
Rosmarino, basilico, salvia, origano, prezzemolo	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE AL ROSMARINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: INSALATA DI MACCHERONCELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "maccheroncelli"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	60	80
Tonno sott'olio	g	20	30
Mozzarella di vacca	g	20	30
Uovo	g	30 (1/2)	30 (1/2)
Acciughe sott'olio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo, basilico, aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: CAROTE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "gnocchetti"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Ricotta di vacca	g	40	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pecorino grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MORTADELLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mortadella	g	60	70

CONTORNO: INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Cetrioli	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone, basilico	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA VERDE ESTIVA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca	g	50	60
Patate	g	80	100
Fagiolini	g	20	20
Zucchine	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO CON PEPERONI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Pomodori pelati	g	120	120
Peperoni	g	120	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Vino bianco	ml	20	20
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE DORATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Burro	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Acciughe	g	30	40
Olive snocciolate	g	15	15
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pangrattato	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: ACCIUGHE AL VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Acciuga	g	80	100
Vino bianco	ml	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AL PEPERONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Peperoni	g	80	100
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: UOVA SODE MIMOSA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Latte intero	ml	50	50
Burro	g	5	5
Farina	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLINI LESSI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagiolini	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALL'ORTOLANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Peperoni	g	40	60
Zucchine	g	30	50
Melanzane	g	30	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	5	5
Basilico, peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER POMODORO E CIPOLLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Passata di pomodoro	g	50	60
Cipolla	g	20	30
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI CON PROSCIUTTO E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Piselli surgelati	g	80	100
Latte intero	ml	50	60
Prosciutto cotto	g	15	20
Farina	g	5	5
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TORTELLINI AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tortellini secchi	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Pomodori freschi maturi	g	20	30
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: SPINACI SALTATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: INSALATA DI RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Tonno sott'olio	g	40	60
Uovo	g	30 (1/2)	30 (1/2)
Würstel di pollo	g	30	30
Giardiniera	g	20	30
Mozzarella a dadini	g	10	10
Olive nere e verdi snocciolate	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto cotto	g	80	100

CONTORNO: MELANZANE ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Melanzane	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: POMODORI CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori freschi maturi	g	250 (n.2)	250 (n.2)
Riso parboiled	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA FANTASIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	80	80
Pomodori da insalata	g	80	80
Fagiolini	g	40	40
Carote	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PENNE AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "penne"	g	100	120
Latte intero	g	50	60
Fontina	g	10	10
Emmenthal	g	10	10
Mozzarella	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Farina	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SPEZZATINO DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Polpa di tacchino	g	160	180
Peperoni	g	50	60
Cipolla	g	20	20
Pomodori pelati	g	20	20
Vino rosso	ml	10	10
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLINI AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagiolini	g	200	200
Pomodori pelati	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO PRIMAVERA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Fagiolini	g	20	20
Piselli surgelati	g	20	20
Pancetta	g	10	10
Carote, sedano	g	10	10
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto cotto	g	80	100

CONTORNO: PEPERONATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Peperoni	g	200	200
Cipolla	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PATATE E PEPERONI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	100	120
Peperoni	g	80	100
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SEPPIE CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Seppie surgelate	g	180	200
Piselli surgelati	g	100	100
Pomodori pelati	g	50	60
Olio extravergine di oliva	g	10	10
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO:

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: INSALATA DI CONCHIGLIE CON TONNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "conchiglie"	g	100	120
Tonno sott'olio	g	60	80
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BISTECCA DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: POMODORI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISI E BISI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Piselli surgelati	g	80	100
Pancetta	g	10	10
Pomodori freschi maturi	g	10	10
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Carote	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Prosciutto cotto	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagioli secchi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI AL RAGU'

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Pomodori freschi maturi	g	100	120
Carne di bovino adulto macinata	g	30	50
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Carote	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: STRACCETTI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano a scaglie	g	5	5
Rughetta	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe		q.b.	q.b.
Sale		q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TRENETTE AL PESTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "trenette"	g	100	120
Pesto	g	20	30
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: PATATE LESSE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

*

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI ALLE MELANZANE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Melanzane	g	80	100
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Acciughe sott'olio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100	110
Patate	g	80	80
Pomodori pelati	g	20	20
Fagioli secchi	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SGOMBRO ALLA FIORENTINA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Sgombro	g	120	140
Pomodori pelati	g	30	40
Farina	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: MELANZANE AL FUNGHETTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Melanzane	g	200	200
Pomodori freschi maturi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Rosmarino, aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Olive nere	g	20	25
Acciughe sott'olio	g	10	15
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Concentrato di pomodoro	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: CONIGLIO AL VINO BIANCO E TIMO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Coniglio 1/4	g	180	180
Pomodori freschi maturi	g	50	50
Carote	g	20	20
Vino bianco	ml	20	20
Timo	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE FRITTE IN PASTELLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Latte intero	ml	30	30
Farina	g	10	10
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Tuorlo d'uovo	g	5 (1/3)	5 (1/3)
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Cetrioli	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone, basilico	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TAGLIATELLE MELANZANE E PEPERONI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Melanzane	g	20	30
Peperoni	g	20	30
Mozzarella di vacca	g	10	20
Pecorino grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Basilico, Aglio	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Limone	g	20 (1/4)	20 (1/4)
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FUNGHI AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE DI VERDURA CON PASTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100	110
Patate	g	80	80
Pomodori pelati		50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: COTOLETTE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Pangrattato	g	10	10
Prosciutto cotto	g	10	10
Parmigiano reggiano a scaglie	g	10	10
Passata di pomodoro	g	10	10
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Uovo	g	q.b.	q.b.
Latte intero	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FARFALLE AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "farfalle"	g	100	120
Prosciutto cotto	g	20	30
Latte intero	g	30	30
Burro	g	5	5
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: UOVA SODE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA VERDE ESTIVA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca	g	50	60
Patate	g	80	100
Fagiolini	g	20	20
Zucchine	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Piselli surgelati	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BISTECCA DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLINI TRIFOLATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagiolini	g	200	200
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, origano, aglio	g	5	5
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Vongole	g	80	100
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: COTOLETTE DI PALOMBETTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Palombo surgelato	g	180	200
Uovo	g	20 (1/3)	20 (1/3)
Pangrattato	g	10	10
Latte intero	g	10	10
Farina	g	10	10
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINISTRONE ALLA MILANESE FREDDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Patate	g	80	80
Fagioli secchi	g	20	20
Zucchine	g	20	20
Cipolla, sedano, aglio, salvia prezzemolo, carote	g	10	10
Pomodori pelati	g	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: POMODORI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA PAESANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Zucchine	g	10	10
Fagiolini	g	10	10
Piselli surgelati	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, cipolla, basilico	g	q.b.	q.b.
Carote, sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLPETTINE ALLA CREMA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Uovo	g	10 (1/6)	10 (1/6)
Farina	g	10	10
Panna da cucina	g	10	10
Carote, sedano	g	10	10
Cipolla	g	5	5
Burro	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FUNGHI TRIFOLATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALL'ORTOLANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Funghi coltivati	g	50	60
Piselli surgelati	g	30	40
Panna da cucina	g	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SPEZZATINO DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	160	180
Pomodori freschi maturi	g	40	60
Carote, sedano	g	10	10
Vino bianco	ml	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: MELANZANE AL FUNGHETTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Melanzane	g	200	200
Pomodori freschi maturi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Rosmarino, aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SEDANINI CON FUNGHI E PEPERONI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "sedanini"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	50	70
Funghi coltivati	g	40	60
Peperoni	g	40	60
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla, aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA FANTASIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	80	80
Pomodori da insalata	g	80	80
Fagiolini	g	40	40
Carote	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI IN SALSA ROSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Latte intero	g	30	30
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Cipolla, sedano, carote	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Filetti di merluzzo surgelati	g	180	200
Pomodori freschi maturi	g	100	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE LESSE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PENNETTE AGLIO OLIO E ACCIUGHE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "pennette"	g	100	120
Acciughe sott'olio	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PETTO DI POLLO IN SALSA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Petto di pollo	g	110	120
Farina	g	10	10
Prezzemolo, basilico	g	10	10
Olive snocciolate	g	10	10
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: SPINACI AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: INSALATA DI RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Tonno sott'olio	g	40	60
Uovo	g	30 (1/2)	30 (1/2)
Wurstel di pollo	g	30	30
Giardiniera	g	20	30
Mozzarella a dadini	g	10	10
Olive nere e verdi snocciolate	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Patate	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA DI MAIALE AROMATIZZATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di suino "arista"	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino, salvia	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TAGLIATELLE ZUCCHINE E PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Latte intero	ml	60	80
Farina	g	10	10
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Pancetta tesa	g	5	5
Prezzemolo, aglio	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Pomodori pelati	g	50	50
Carote, sedano	g	20	20
Vino bianco	ml	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	5	5
Prezzemolo, alloro	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.
Pepe	g		

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTINO AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Caciotta	g	10	15
Crescenza	g	10	15
Provolone	g	10	15
Parmigiano reggiano	g	10	15
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MORTADELLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mortadella	g	60	70

CONTORNO: ZUCCHINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AL PEPERONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Peperoni	g	80	100
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SCALOPPINE AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Burro	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PEPERONATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Peperoni	g	200	200
Cipolla	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE ALLA MILANESE FREDDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Patate	g	80	80
Fagioli secchi	g	20	20
Zucchine	g	20	20
Cipolla, sedano, aglio, salvia prezzemolo, carote	g	10	10
Pomodori pelati	g	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: PATATE AL ROSMARINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SGOMBRO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Sgombro	g	120	140
Pomodori maturi a dadini	g	30	40
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Timo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zafferano	g	1 bustina/5	1 bustina/5
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Vino bianco	ml	q.b.	q.b.
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER AL FORMAGGIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Sottilette	g	n.l.	n.l.
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: INSALATA DI RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Tonno sott'olio	g	40	60
Uovo	g	30 (1/2)	30 (1/2)
Wurstel di pollo	g	30	30
Giardiniera	g	20	30
Mozzarella a dadini	g	10	10
Olive nere e verdi snocciolate	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: POMODORI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI ALLE MELANZANE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Melanzane	g	80	100
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Acciughe sott'olio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: COTOLETTE ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Pangrattato	g	10	10
Uovo	g	10 (1/6)	10 (1/6)
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Salvia	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLINI AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagiolini	g	200	200
Pomodori pelati	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALLA BOSCAIOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Funghi coltivati	ml	40	50
Passata di pomodoro	g	30	30
Salsiccia di suino fresca	g	20	25
Panna da cucina	g	10	10
Cipolla, aglio	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, salvia	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FESA DI TACCHINO E RUGHETTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fesa di tacchino	g	110	120
Rughetta	g	50	60
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PISELLI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	150	150
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: SPINACI SALTATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON CAPPERI E OLIVE NERE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olive nere	g	20	25
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Prosciutto cotto	g	20	30
Pomodori pelati	g	20	20
Piselli surgelati	g	20	25
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Brodo	ml	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PALOMBO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Palombo in trince surgelato	g	180	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TRENETTE AL PESTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "trenette"	g	100	120
Pesto	g	20	30
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: ARROSTO DI MAIALE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di suino	g	140	160
Vino bianco	ml	10	10
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: POMODORI CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori freschi maturi	g	250 (n.2)	250 (n.2)
Riso parboiled	g	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Basilico	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	20	20
Formaggio da tavola	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA FANTASIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	80	80
Pomodori da insalata	g	80	80
Fagiolini	g	40	40
Carote	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FETTUCCHINE AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "fettuccine"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Pomodori freschi maturi	g	20	30
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pomodori da insalata	g	200	200
Cetrioli	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone, basilico	g	q.b.	q.b.
Sale, pepe	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: CONCHIGLIE SAPORITE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "conchiglie"	g	100	120
Pomodori freschi maturi	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Prezzemolo, rosmarino, basilico salvia	g	10	10
Aglione	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MORTADELLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mortadella	g	60	70

CONTORNO: PATATE ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA*

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pizza margherita pronta	g	300	300
Per la pasta:			
Farina	g	125	125
Lievito di birra	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.
Per il condimento:			
Pomodori pelati o freschi maturi	g	80	80
Mozzarella di vacca	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	10	10
Basilico	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

*** Piatto unico sostitutivo del primo e del secondo da abbinare al contorno e alla frutta previsti il sabato a cena.**

ESEMPI DI CALCOLO NUTRIZIONALE

MENU' INVERNALE ~ ESTIVO

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**1° SETTIMANA
LUNEDÌ**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<i><u>Penne all'arrabbiata:</u></i>					
Pasta di semola "penne"	100	10,9	1,4	71,7	325
Pomodori pelati	80	1	0,4	2,4	16,8
Cipolla	10	0,1	0,01	0,6	2,6
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Straccetti alla romana:</u></i>					
Carne di bovino adulto	110	23,6	2,6	0	118,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Rughetta	5	0,1	0,01	0,2	1,4
<i><u>Insalata verde:</u></i>					
Lattuga	100	1,8	0,4	2,2	19
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<i><u>Minestra di pasta e ceci:</u></i>					
Pasta di semola corta	50	5,4	0,7	35,8	162,5
Ceci secchi	30	6,3	1,9	14,1	94,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Latticini:</u></i>					
Mozzarella di vacca	100	18,7	19,5	0,7	253
<i><u>Broccoletti di rapa:</u></i>					
Broccoletti	200	5,8	0,6	4	44
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE					
		125	80	408	2753
%		18	26	56	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**I° SETTIMANA
LUNEDÌ**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,1
Pranzo					
<i><u>Penne all'arrabbiata:</u></i>					
Pasta di semola "penne"	120	13,1	1,7	86	390
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Cipolla	10	0,1	0,01	0,6	2,6
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Straccetti alla romana:</u></i>					
Carne di bovino adulto	120	25,8	2,9	0	129,6
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Rughetta	5	0,1	0,01	0,2	1,4
<i><u>Insalata verde:</u></i>					
Lattuga	100	1,8	0,4	2,2	19
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<i><u>Minestra di pasta e ceci:</u></i>					
Pasta di semola corta	60	6,5	0,8	43	195
Ceci secchi	40	8,4	2,5	18,8	126,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Latticini:</u></i>					
Mozzarella di vacca	120	22,4	23,4	0,8	303,6
<i><u>Broccoletti di rapa:</u></i>					
Broccoletti	200	5,8	0,6	4	44
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE					
		137	84	435	2948
%		19	26	55	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**II° SETTIMANA
MARTEDÌ**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<i><u>Minestrone di verdura con pasta</u></i>					
Pasta di semola corta	50	5,4	0,7	35,8	162,5
Verdure miste	100	1,1	0,2	7,6	35
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori pelati	50	0,6	0,2	1,5	10,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Nasello in salsa:</u></i>					
Nasello surgelato	180	31,1	1,1	0	135
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Bieta all'agro:</u></i>					
Bieta	250	3,2	0,2	7	42,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<i><u>Fusilli in salsa rosata</u></i>					
Pasta di semola "fusilli"	100	10,9	1,4	71,7	325
Pomodori pelati	80	1	0,4	2,4	16,8
Latte intero	30	1	1,1	1,5	19,2
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Arrosto di bovino</u></i>					
Carne di bovino adulto	140	30,1	3,4	0	151,2
Carote, sedano, cipolla	30	0,3	0,06	2,3	10,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i><u>Patate lesse:</u></i>					
Patate	200	4,2	2	35,8	170
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		145	75	459	2985
%		19	23	58	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**II° SETTIMANA
MARTEDI'**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U. M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Minestrone di verdura con pasta</u>					
Pasta di semola corta	60	6,5	0,8	43	195
Verdure miste	110	1,2	0,2	8,4	38,5
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori pelati	50	0,6	0,2	1,5	10,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Nasello in salsa:</u>					
Nasello surgelato	200	34,6	1,2	0	150
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Bieta all'agro:</u>					
Bieta	250	3,2	0,2	7	42,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<u>Fusilli in salsa rosata:</u>					
Pasta di semola "fusilli"	120	13,1	1,7	86	390
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Latte intero	30	1	1,1	1,5	19,2
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Arrosto di bovino:</u>					
Carne di bovino adulto	160	34,4	3,8	0	172,8
Carote, sedano, cipolla	30	0,3	0,06	2,3	10,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Patate lesse:</u>					
Patate	200	4,2	2	35,8	170
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		157	76	482	3127
%		20	22	58	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**III° SETTIMANA
MERCOLEDÌ**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Risotto alla milanese:</u>					
Riso parboiled	100	7,4	0,3	81,3	337
Zafferano	1 bust/5	0	0	0	0
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<u>Salimbocca alla romana:</u>					
Carne di bovino adulto	110	23,6	2,6	0	118,8
Prosciutto crudo	20	5,4	2,6	0	44,8
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
<u>Cavolfiore gratinato:</u>					
Cavolfiore	200	6,4	0,4	5,4	50
Latte intero	20	0,6	0,7	1	12,8
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<u>Spaghetti alla campagnola:</u>					
Pasta di semola "spaghetti"	100	10,9	1,4	71,7	325
Pomodori pelati	80	1	0,4	2,4	16,8
Carne di bovino adulto macinata	20	3,9	2,8	0	34,2
Salsiccia di suino fresca	10	1,5	2,6	0,06	30,4
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<u>Frittata di cipolle:</u>					
Uova	120 (n.2)	14,9	10,4	0	153,6
Cipolla	40	0,4	0,04	2,3	10,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Carote al limone:</u>					
Carote	200	2,2	0,4	15,2	70
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		135	88	456	3039
%		18	26	56	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**III° SETTIMANA
MERCOLEDÌ**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Risotto alla milanese:</u>					
Riso parboiled	120	8,9	0,4	97,6	404,4
Zafferano	1 bust/5	0	0	0	0
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<u>Saltimbocca alla romana:</u>					
Carne di bovino adulto	120	25,8	2,9	0	129,6
Prosciutto crudo	20	5,4	2,6	0	44,8
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
<u>Cavolfiore gratinato:</u>					
Cavolfiore	200	6,4	0,4	5,4	50
Latte intero	20	0,6	0,7	1	12,8
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<u>Spaghetti alla campagnola:</u>					
Pasta di semola "spaghetti"	120	13,1	1,7	86	390
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Carne di bovino adulto macinata	40	7,9	5,6	0	68,4
Salsiccia di suino fresca	10	1,5	2,6	0,06	30,4
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<u>Frittata di cipolle:</u>					
Uova	120 (n.2)	14,9	10,4	0	153,6
Cipolla	40	0,4	0,04	2,3	10,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Carote al limone:</u>					
Carote	200	2,2	0,4	15,2	70
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		145	91	487	3220
%		18	25	57	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**IV° SETTIMANA
DOMENICA**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Lasagne:</u>					
Pasta all'uovo secca "lasagna"	100	13	2,4	77,9	366
Latte intero	150	4,9	5,4	7,3	96
Pomodori pelati	80	1	0,4	2,4	16,8
Carne di bovino adulto macinata	20	3,9	2,8	0	34,2
Carne di suino macinata	10	2	0,3	0	11
Farina	10	1,1	0,1	7,7	34
Burro	10	0,1	8,3	0,1	75,8
Parmigiano reggiano grattugiato	10	3,3	2,8	0	38,7
<u>Piccatina al limone:</u>					
Carne di bovino adulto	110	23,6	2,6	0	118,8
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Insalata mista:</u>					
Lattuga	50	0,9	0,2	1,1	9,5
Carote	30	0,3	0,1	2,3	10,5
Pomodori da insalata	20	0,2	0,04	0,6	3,4
Finocchi	20	0,2	0	0,2	1,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<u>Minestra di pasta e fagioli:</u>					
Pasta di semola corta	50	5,4	0,7	35,8	162,5
Fagioli secchi	30	6,1	0,6	14,3	83,4
Pomodori maturi o pelati	10	0,1	0,02	0,3	1,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Tonno sott'olio:</u>					
Tonno sott'olio	80	20,2	8,1	0	152,8
<u>Bieta all'agro:</u>					
Bieta	250	3,2	0,2	7	42,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		141	86	433	2968
%		19	26	55	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**IV° SETTIMANA
DOMENICA**

MENU' INVERNALE

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Lasagne:</u>					
Pasta all'uovo secca "lasagna"	120	15,6	2,9	93,5	439,2
Latte intero	150	4,9	5,4	7,3	96
Pomodori pelati	100	1,2	0,5	3	21
Carne di bovino adulto macinata	30	5,9	3,1	0	51,3
Carne di suino macinata	10	2	0,3	0	11
Farina	10	1,1	0,1	7,7	34
Burro	10	0,1	8,3	0,1	75,8
Parmigiano reggiano grattugiato	10	3,3	2,8	0	38,7
<u>Piccatina al limone:</u>					
Carne di bovino adulto	120	25,8	2,9	0	129,6
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Insalata mista:</u>					
Lattuga	50	0,9	0,2	1,1	9,5
Carote	30	0,3	0,1	2,3	10,5
Pomodori da insalata	20	0,2	0,04	0,6	3,4
Finocchi	20	0,2	0	0,2	1,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda es. n° 1					
Pane	80	7,2	1,5	46,1	215
Prosciutto crudo	40	10,8	5,2	0	89,6
Cena					
<u>Minestra di pasta e fagioli:</u>					
Pasta di semola corta	60	6,5	0,8	43	195
Fagioli secchi	40	8,1	0,8	19,1	111
Pomodori maturi o pelati	10	0,1	0,02	0,3	1,9
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Tonno sott'olio:</u>					
Tonno sott'olio	100	25,2	10,1	0	191
<u>Bieta all'agro:</u>					
Bieta	250	3,2	0,2	7	42,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		156	90	461	3172
%		20	25,5	54,5	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**I° SETTIMANA
LUNEDÌ**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Conchiglie saporite:</u>					
Pasta di semola "conchiglie"	100	10,9	1,4	71,7	325
Pomodori freschi maturi	80	0,8	0,2	2,8	15,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Prezzemolo, rosmarino, basilico	10	0,3	0,1	0,5	3,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<u>Polpette al prezzemolo:</u>					
Carne di bovino adulto macinata	110	21,7	11,2	0	188,1
Prezzemolo	10	0,4	0,1	0	2
Mollica di pane	10	0,9	0,2	5,8	26,9
Passata di pomodoro	10	0	0	0,3	0
Latte intero	5	0,2	0,2	0,2	3,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Piselli al prosciutto:</u>					
Piselli surgelati	150	8,1	0,4	19,2	108
Prosciutto cotto	30	5,9	4,4	0,3	64,5
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Minestra di riso e piselli:</u>					
Riso parboiled	50	3,7	0,1	40,6	168,5
Piselli surgelati	50	2,7	0,1	6,4	36
Pomodori pelati	20	0,2	0,1	0,6	4,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Formaggio da tavola:</u>					
Formaggio tipo caciotta	60	16,1	17,1	0	218,4
<u>Zucchine trifolate:</u>					
Zucchine	200	2,6	0,2	2,8	22
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		117	88	415	2821
%		17	28	55	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**I° SETTIMANA
LUNEDÌ**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<i>Conchiglie saporite:</i>					
Pasta di semola "conchiglie"	120	13,1	1,7	86	390
Pomodori freschi maturi	100	1	0,2	3,5	19
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Prezzemolo, rosmarino, basilico	10	0,3	0,1	0,5	3,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
<i>Polpette al prezzemolo:</i>					
Carne di bovino adulto macinata	120	23,6	12,1	0	205,2
Prezzemolo	10	0,4	0,1	0	2
Mollica di pane	10	0,9	0,2	5,8	26,9
Passata di pomodoro	10	0	0	0,3	0
Latte intero	5	0,2	0,2	0,2	3,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i>Piselli al prosciutto:</i>					
Piselli surgelati	150	8,1	0,4	19,2	108
Prosciutto cotto	30	5,9	4,4	0,3	64,5
Burro	5	0,04	4,2	0,05	37,9
Parmigiano reggiano grattugiato	5	1,7	1,4	0	19,3
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<i>Minestra di riso e piselli:</i>					
Riso parboiled	60	4,4	0,2	48,8	202,2
Piselli surgelati	60	3,2	0,2	7,7	43,2
Pomodori pelati	20	0,2	0,1	0,6	4,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<i>Formaggio da tavola:</i>					
Formaggio tipo caciotta	70	18,8	19,9	0	254,8
<i>Zucchine trifolate:</i>					
Zucchine	200	2,6	0,2	2,8	22
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		125	92	440	2985
%		17	28	55	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**II° SETTIMANA
VENERDI'**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Fusilli alle melanzane:</u>					
Pasta di semola "fusilli"	100	10,9	1,4	71,7	325
Melanzane	80	0,9	0,3	2,1	14,4
Pomodori freschi maturi	80	0,8	0,2	2,8	15,2
Acciughe sott'olio	5	1,3	0,5	0,01	10,3
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Prosciutto crudo:</u>					
Prosciutto crudo	80	21,5	10,3	0	179,2
<u>Insalata mista:</u>					
Lattuga	50	0,9	0,2	1,1	9,5
Carote	30	0,3	0,1	2,3	10,5
Pomodori da insalata	20	0,2	0,04	0,5	3,4
Finocchi	20	0,2	0	0,2	1,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Minestrone con riso:</u>					
Riso parboiled	50	3,7	0,1	40,6	168,5
Verdure miste	100	1,1	0,2	7,6	35
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori pelati	20	0,2	0,1	0,6	4,2
Fagioli secchi	10	2	0,2	4,8	27,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Sgombro alla fiorentina:</u>					
Sgombro	120	20,4	13,3	0	201,6
Pomodori pelati	30	0,4	0,1	0,9	6,3
Farina	10	1,1	0,01	7,7	34
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Melanzane al funghetto:</u>					
Melanzane	200	2,2	0,8	5,2	36
Pomodori freschi maturi	50	0,5	0,1	1,7	9,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		109	79	429	2764
%		16	26	58	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**II° SETTIMANA
VENERDI'**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Fusilli alle melanzane:</u>					
Pasta di semola "fusilli"	120	13,1	1,7	86	390
Melanzane	100	1,1	0,4	2,6	18
Pomodori freschi maturi	100	1	0,2	3,5	19
Acciughe sott'olio	5	1,3	0,5	0,01	10,3
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Prosciutto crudo:</u>					
Prosciutto crudo	100	26,9	12,9	0	224
<u>Insalata mista:</u>					
Lattuga	50	0,9	0,2	1,1	9,5
Carote	30	0,3	0,1	2,3	10,5
Pomodori da insalata	20	0,2	0,04	0,5	3,4
Finocchi	20	0,2	0	0,2	1,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Minestrone con riso:</u>					
Riso parboiled	60	4,4	0,2	48,8	202,2
Verdure miste	110	1,2	0,2	8,4	38,5
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori pelati	20	0,2	0,1	0,6	4,2
Fagioli secchi	10	2	0,2	4,8	27,8
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Sgombro alla fiorentina:</u>					
Sgombro	140	23,8	15,5	0	235,2
Pomodori pelati	40	0,5	0,1	1,2	8,4
Farina	10	1,1	0,01	7,7	34
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Melanzane al funghetto:</u>					
Melanzane	200	2,2	0,8	5,2	36
Pomodori freschi maturi	50	0,5	0,1	1,7	9,5
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		122	84	454	2954
%		16	26	58	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**III° SETTIMANA
SABATO**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Insalata di riso:</u>					
Riso parboiled	100	7,4	0,3	81,3	337
Tonno sott'olio	40	10,1	4	0	76,4
Uovo	30	3,7	2,6	0	38,4
Würstel di pollo	30	4,1	7	0,4	81
Giardiniera	20	0,7	0,1	2,7	13,4
Mozzarella a dadini	10	1,9	1,9	0,1	25,3
Olive nere e verdi snocciolate	10	0,1	1,5	0,1	14,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Formaggio da tavola:</u>					
Formaggio tipo caciotta	60	16,1	17,1	0	218,4
<u>Finocchi in insalata:</u>					
Finocchi	200	2,4	0	2	18
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Minestra di pasta e patate:</u>					
Pasta di semola corta	50	5,4	0,7	35,8	162,5
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Fettina di maiale aromatizzata:</u>					
Carne di suino "arista"	110	23,4	8,8	0	172,7
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Patate fritte:</u>					
Patate	150	3,1	1,5	26,8	127,5
Olio di semi arachide o girasole	20	0	20	0	180
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		119	111	428	3092
%		16	32	52	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**III° SETTIMANA
SABATO**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Insalata di riso:</u>					
Riso parboiled	120	8,9	0,4	97,6	404,4
Tonno sott'olio	60	15,1	6,1	0	114,6
Uovo	30	3,7	2,6	0	38,4
Würstel di pollo	30	4,1	7	0,4	81
Giardiniera	30	1	0,1	4,1	20,1
Mozzarella a dadini	10	1,9	1,9	0,1	25,3
Olive nere e verdi snocciolate	10	0,1	1,5	0,1	14,2
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Formaggio da tavola:</u>					
Formaggio tipo caciotta	70	18,8	19,9	0	254,8
<u>Finocchi in insalata:</u>					
Finocchi	200	2,4	0	2	18
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Minestra di pasta e patate:</u>					
Pasta di semola corta	60	6,5	0,8	43	195
Patate	100	2,1	1	17,9	85
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Fettina di maiale aromatizzata:</u>					
Carne di suino "arista"	120	25,6	9,6	0	188,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Patate fritte:</u>					
Patate	150	3,1	1,5	26,8	127,5
Olio di semi arachide o girasole	20	0	20	0	180
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE					
		132	118	457	3306
%		16	32	52	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 15-17**

**IV° SETTIMANA
SABATO**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Trenette al pesto:</u>					
Pasta di semola "trenette"	100	10,9	1,4	71,7	325
Pesto	20	3	10,1	0,4	105
<u>Arrosto di maiale:</u>					
Carne di suino	140	28,3	4,5	0	154
Vino bianco	10	0	0	0	7,1
Farina	5	0,5	0,03	3,9	17
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Finocchi in insalata:</u>					
Finocchi	200	2,4	0	2	18
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Pomodori con riso:</u>					
Pomodori freschi maturi	250	2,5	0,5	8,7	47,5
Riso parboiled	30	2,2	0,1	24,4	101,1
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Frittata al formaggio:</u>					
Uova	120	14,9	10,4	0	153,6
Parmigiano reggiano grattugiato	20	6,7	5,6	0	77,4
Formaggio da tavola	10	2,7	2,8	0	36,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Insalata fantasia:</u>					
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori da insalata	80	1	0,2	2,2	13,6
Fagiolini	40	0,8	0,04	1	7,2
Carote	20	0,2	0,04	1,5	7
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		117	87	395	2742
%		17	29	54	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).

**ESEMPIO DI CALCOLO NUTRIZIONALE DI UNA GIORNATA ALIMENTARE
MASCHI ANNI 18-21**

**IV° SETTIMANA
SABATO**

MENU' ESTIVO

INGREDIENTI	U.M. g/ml	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	KCAL
Colazione es. n° 1					
Latte intero	300	9,9	10,8	14,7	192
Zucchero	10	0	0	10	40
Orzo solubile	1 bust.	0	0	0	0
Biscotti secchi	70	4,6	5,5	59,4	291,2
Pranzo					
<u>Trenette al pesto:</u>					
Pasta di semola "trenette"	120	13,1	1,7	86	390
Pesto	30	4,6	15,1	0,1	157,7
<u>Arrosto di maiale:</u>					
Carne di suino	160	32,3	5,1	0	176
Vino bianco	10	0	0	0	7,1
Farina	5	0,5	0,03	3,9	17
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Finocchi in insalata:</u>					
Finocchi	200	2,4	0	2	18
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Merenda estiva es. n° 3					
Yogurt alla frutta	125	4,7	4,6	5,4	81,2
Succo di frutta	200	0,6	0,2	29	112
Cena					
<u>Pomodori con riso:</u>					
Pomodori freschi maturi	250	2,5	0,5	8,7	47,5
Riso parboiled	30	2,2	0,1	24,4	101,1
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Frittata al formaggio:</u>					
Uova	120	14,9	10,4	0	153,6
Parmigiano reggiano grattugiato	20	6,7	5,6	0	77,4
Formaggio da tavola	10	2,7	2,8	0	36,4
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
<u>Insalata fantasia:</u>					
Patate	80	1,7	0,8	14,3	68
Pomodori da insalata	80	1	0,2	2,2	13,6
Fagiolini	40	0,8	0,04	1	7,2
Carote	20	0,2	0,04	1,5	7
Olio extravergine di oliva	5	0	5	0	45
Pane (pranzo+cena)	200	18	3,8	115,2	538
Frutta (pranzo+cena al netto)	290	1,2	0,3	31	124,7
TOTALE		125	93	409	2882
%		17,5	29	53,5	

N.B. Nelle ricette sopra indicate non sono riportati gli ingredienti con la dicitura quanto basta (q.b.).